



3 Courses
4,800

4 Courses
6,400

— A P P E T I Z E R S —

Red Snow Crab Cake

coriander, tsukemono tartar sauce, lemon (g) +1,300

Kumamoto Horse Steak Tartar

capers, shallots, mustard, ginger, egg yolk +1,500

Fermented Mushroom Soup

shiso, EVOO

Shinshu Salmon-Trout

gravlax, goat cheese and honey (g, n)

Kagoshima Sweet Potato

burrata, akita prosciutto, sun-dried tomato, chives

Caesar Salad

mixed lettuce, croutons, atsugi bacon, parmigiano (g)

Uenohara Farm Salad

organic seasonal vegetables, onion-apple dressing (g, v)

— M A I N S —

Hokkaido Scallops

seared, shiitake mushroom, akita prosciutto, black garlic purée (g) +1,600

Japanese Salmon

grilled, leeks, chan-chan miso espuma (g)

Kagawa Olive-fed Chicken

roasted, shiso, mashed potatoes, red yuzu-pepper yogurt

Okinawa Kibimaru Pork

roasted shoulder, braised belly with pineapple, okinawa harissa, coriander salad (g)

Kizuna Beef Rump

slow-cooked, turnip, blue cheese sauce

Peter Wagyu Burger

black beer bun, wagyu beef patty, irish porter cheese, tomato, french fries (g)

Artisan Linguine

atsugi sausage ragoût, mushrooms (g)

Japanese Beef Sirloin

grilled, sugar spices, blue cheese & honey sauce 140g +2,800

Wagyu A3 Tenderloin

120g +5,500

Kobe A4 Sirloin

120g +14,400

— D E S S E R T —

Chocolate

liquid, ganache, namelaka, crumble, ice cream (g, n)

Cheesecake

soymilk, brown sugar ice cream (g, n)

Pear & Caramel

compôte, sorbet, milk chocolate cream (g, n)

Seasonal Fruit & Sorbet (v)

(n) contains nuts (g) contains gluten (v) vegetarian

— A P P E T I Z E R S —

紅ずわい蟹のクラブケーキ

コリアンダー 漬物のタルタルソース レモン (g) +1,300

熊本県産馬肉ステーキのタルタル

ケッパー エシャロット マスタード 生姜 卵黄 +1,500

熟成発酵マッシュルームスープ

紫蘇 エキストラバージンオリーブオイル

信州サーモン

グラブラックス 山羊チーズと蜂蜜 (g, n)

鹿児島県産サツマイモ

ブッラータ 秋田県産生ハム サンドライドトマト チャイブ

シーザーサラダ

ミックスレタス クルトン 厚木ベーコン パルミジャーノ (g)

うえのはら農園オーガニックサラダ

オニオンアップルドレッシング (g, v)

— M A I N S —

北海道産帆立貝のソテー

椎茸 秋田県産生ハム 黒大蒜ピューレ (g) +1,600

国産サーモンのグリル

葱 ちゃんちゃん味噌のエスプーマ (g)

香川県産オリーブ鶏肉のロースト

紫蘇 マッシュドポテト 赤柚子胡椒ヨーグルト

沖縄県産キビまる豚

肩のロースト パイナップル風味の腹肉プレゼ 沖縄県産ハリッサ コリアンダーサラダ (g)

しあわせ絆牛ランプの低温調理

蕪 ブルーチーズソース

Peter 和牛バーガー

黒ビールパンズ アイリッシュポーターチーズ トマト フライドポテト (g)

アルチザンリングイネ

厚木ソーセージのラグー マッシュルーム (g)

国産牛サーロイン

シュガースライス ブルーチーズ&ハニーソース 140g +2,800

和牛 A3 フィレ肉

120g +5,500

神戸牛 A4 サーロイン

120g +14,400

— D E S S E R T —

チョコレート5つの食感で

リキッド ガナッシュ なめらか クランブル アイスクリーム (g, n)

チーズケーキ

豆乳 黒糖アイスクリーム (g, n)

洋梨&キャラメル

コンポート シャーベット ミルクチョコレートクリーム (g, n)

季節のフルーツ&シャーベット (v)

(n) ナッツ類使用 (g) グルテン使用 (v) ベジタリアン



For every meal purchased from any of the hotel's restaurants, The Peninsula Tokyo will make a one-for-one meal donation to communities in need through partnership with the local charities, Second Harvest Japan and Hands On Tokyo. Thank you for your support.

ホテル内のレストランどちらでお食事をしていただいても、ザ・ペニンシュラ東京のチャリティーパートナーであるセカンド・ハーベストジャパンとハンズオン東京へ1食につき1食分を寄付いたします。皆様の温かなご支援に感謝申し上げます。

Prices are subject to consumption tax and 15% service charge.
上記料金に別途消費税とサービス料15%が加算されます。